

# KOMPLET Mein Dinkelvollkorn

*Die Herzhaften mit feinem Dinkel!*

100 % VORMISCHUNG ZUR HERSTELLUNG  
VON DINKELVOLLKORNBROTEN



*Aus Gutem das Beste backen!*



# KOMPLET Mein Dinkelvollkorn

*Die Herzhaften mit feinem Dinkel!*



## Mein Dinkelvollkorn – mit dem Besten vom Dinkel!

- **Mit 100 % Dinkel** – Dinkelvollkornschrot, Dinkelvollkornmehl und Dinkelvollkorn-sauerteig – bietet **Mein Dinkelvollkorn** die Vollkorn-Ernährung für Ihre Kunden.
- **Hoher Conveniencegrad**, da rationelle und zeitsparende Verarbeitung ohne Quellstück (direkte Führung).
- **Herzhaft, leicht süßlich** und individuell verfeinert mit den besonderen Apfelfasern für mehr Saftigkeit und einen angenehmen runden Brotgeschmack.
- **Eine zarte Krume mit körnigem Biss.** Mit herzhaft schmeckenden Sonnenblumenkernen.
- **Eine ausgezeichnete Frischhaltung** durch speziell aufeinander abgestimmte Rohstoffe.

## Mein Dinkelvollkorn – einfach zum Genießen!

### Dinkelvollkorn-Brot Rezeptur für 17 Stück à 850 g

<b>Teig:</b>	
<b>KOMPLET Mein Dinkelvollkorn</b>	10,000 kg
Hefe	0,180 kg
Wasser	ca. 7,000 kg

Gesamtgewicht ca. 17,180 kg

#### Verarbeitung:

Aus allen Zutaten einen Teig herstellen.

<b>Knetzeit (Spirale):</b>	15 Minuten 1. Stufe
<b>Teigtemperatur:</b>	ca. 27 °C
<b>Teigruhe:</b>	ca. 25 Minuten
<b>Teiginwaage:</b>	1,000 kg, je nach Kastengröße*

\*z.B. 1,000 kg bei einer Kastenform mit den Maßen 21 x 11 x 7 cm (L x B x H)

Nach dem Verwiegen die Teigstücke leicht in Form bringen, anfeuchten, in Sonnenblumenkernen wälzen und in gefettete Kästen setzen. Im Anschluss auf Gare stellen.

**Stückgare:** 30 - 40 Minuten bei 30 °C und 70 % r.F.

Nach der Stückgare mit Schwaden schieben und nach 2 Minuten den Zug für etwa 10 Minuten öffnen.

**Backtemperatur:** 250 °C fallend auf 190 °C  
**Backzeit:** 60 - 70 Minuten

**Verkehrsbezeichnung:** Dinkelvollkornbrot



## Dinkelvollkorn-Karottenbrot

Rezeptur für 18 Stück à 850 g

<b>Teig:</b>	
<b>KOMPLET Mein Dinkelvollkorn</b>	10,000 kg
Hefe	0,180 kg
Karottennektar	2,000 kg
Wasser	ca. 5,000 kg

<b>Zum Unterkneten:</b>	
Karottenstifte, gefroren	1,000 kg
<b>Gesamtteig</b>	ca. 18,180 kg

<b>Dekor:</b>	
Sonnenblumenkerne, geschält	0,500 kg
<b>Gesamtgewicht</b>	ca. 18,680 kg

### Verarbeitung:

Aus allen Zutaten, außer den Karottenstiften, einen Teig herstellen und ruhen lassen.

Die aufgetauten Karottenstifte zum Ende der Knetzeit kurz unterkneten.

<b>Knetzeit (Spirale):</b>	15 Minuten 1. Stufe
<b>Teigtemperatur:</b>	ca. 27 °C
<b>Teigruhe:</b>	ca. 25 Minuten

Nach der Teigruhe Stücke abwiegen, leicht in Form bringen, anfeuchten, in Sonnenblumenkernen wälzen (ca. 28 g pro Stück) und mit dem Schluss nach unten in vorbereitete Formen legen. Anschließend auf Gare stellen.

**Teiginwaage:** 1,000 kg

**Stückgare:** 30 - 40 Minuten bei 30 °C und 70 % r.F.

Bei voller Gare mit Schwaden abbacken und nach etwa 2 Minuten den Zug für 10 Minuten öffnen.

**Backtemperatur:** 250 °C fallend auf 190 °C

**Backzeit:** 55 - 60 Minuten

**Verkehrsbezeichnung:** Dinkelvollkornbrot mit Karotten

*Aus Gutem das Beste backen!*

# KOMPLET Mein Dinkelvollkorn

*Die Herzhaften mit feinem Dinkel!*



## Dinkelvollkorn-Lauchbrot

Rezeptur für 18 Stück à 850 g

### Teig:

KOMPLET Mein Dinkelvollkorn	10,000 kg
Hefe	0,180 kg
Wasser	ca. 7,000 kg

### Zum Unterkneten:

Lauchstreifen, frisch	1,500 kg
Gesamtteig	ca. 18,680 kg

### Dekor:

KOMPLET Bäcker's Backmüsli	0,600 kg
Gesamtgewicht	ca. 19,280 kg

### Verarbeitung:

Aus allen Zutaten, außer dem Lauch, einen Teig herstellen und ruhen lassen. Den kleingeschnittenen Lauch zum Schluss kurz unterkneten.

Knetzeit (Spirale):	15 Minuten 1. Stufe
Teigtemperatur:	ca. 27 °C
Teigruhe:	ca. 25 Minuten

Nach der Teigruhe die Teiglinge länglich aufarbeiten und in **KOMPLET Bäcker's Backmüsli** (ca. 30 g pro Stück) oder einer anderen Saatenmischung wälzen.

In vorbereitete Kästen setzen und auf Gare stellen.

**Teigeinwaage:** 1,000 kg

**Stückgare:** ca. 45 Minuten  
bei 30 °C und 70 % r.F.

Nach der Stückgare mit Schwaden abbacken und nach 3 Minuten den Zug für ca. 5 Minuten öffnen.

**Backtemperatur:** 240 °C fallend  
auf 200 °C

**Backzeit:** 55 - 60 Minuten

**Verkehrsbezeichnung:** Dinkelvollkornbrot  
mit Lauch



## Dinkelvollkorn-Applebrot

Rezeptur für 19 Stück à 850 g

### Teig:

KOMPLET Mein Dinkelvollkorn	10,000 kg
Hefe	0,300 kg
Honig	1,000 kg
Wasser	ca. 6,100 kg

### Zum Unterkneten:

Apfelstücke, gewürfelt, gefroren	2,000 kg
Gesamtteig	ca. 19,400 kg

### Dekor:

Sesamsaat	0,500 kg
Haferflocken	0,250 kg
Gesamtgewicht	ca. 20,150 kg

### Verarbeitung:

Aus allen Zutaten für den Teig, außer den Äpfeln, einen Teig herstellen und ruhen lassen. Die aufgetauten Äpfel zum Schluss unterkneten. Anschließend den Teig ruhen lassen.

<b>Knetzeit (Spirale):</b>	15 Minuten 1. Stufe
<b>Teigtemperatur:</b>	ca. 27 °C
<b>Teigruhe:</b>	ca. 25 Minuten

Nach der Teigruhe Stücke abwägen, leicht in Form bringen, anfeuchten, in Dekormischung wälzen (ca. 35 g pro Stück) und mit dem Schluss nach unten in vorbereitete Formen legen. Mit einem Messer oder einem Schaber bis zum Boden der Länge nach durchschneiden. Anschließend auf Gare stellen.

<b>Teigeinwaage:</b>	1,000 kg pro Stück
<b>Stückgare:</b>	ca. 50 Minuten bei 30 °C und 75 % r.F.

Nach der Stückgare mit Schwaden abbacken und nach etwa 3 Minuten den Zug für 5 Minuten öffnen.

<b>Backtemperatur:</b>	240 °C fallend auf 190 °C
<b>Backzeit:</b>	60 - 65 Minuten

**Verkehrsbezeichnung:** Dinkelvollkornbrot mit Äpfeln

*Aus Gutem das Beste backen!*

# KOMPLET Mein Dinkelvollkorn

Die Herzhaften mit feinem Dinkel!



## Bauern-Dinkelstange

Rezeptur für 42 Stück à 380 g

### Teig:

KOMPLET Mein Dinkelvollkorn	4,000 kg
Dinkelmehl, Type 630	6,000 kg
KOMPLET Magnum	0,100 kg
Salz	0,130 kg
Hefe	0,300 kg
Wasser	ca. 5,600 kg

### Zum Unterkneten:

Schinkenwürfel, geräuchert	1,600 kg
Mais, Dose	1,600 kg
Gesamtteig	ca. 19,330 kg

### Dekor:

Maisgrieß	0,500 kg
Gesamtgewicht	ca. 19,830 kg

### Verarbeitung:

Aus allen Zutaten des Teiges einen Teig bereiten und ruhen lassen.  
Zum Ende der Knetzeit die Schinkenwürfel und den Mais kurz unterkneten.

**Knetzeit (Spirale):** 3 Minuten 1. Stufe  
7 Minuten 2. Stufe

**Teigtemperatur:** ca. 26 °C

**Teigruhe:** ca. 20 Minuten

Nach der Teigruhe Stücke abwiegen, rund wirken und mit kurzer Zwischengare zu Baguettes ausformen. Dabei an den Gebäckenden leicht verjüngen.

**Teigeinwaage:** 0,450 kg

Anschließend anfeuchten, in Maisgrieß wälzen (ca. 12 g für 1 Baguette), in Baguettegehänge oder auf Gärgutträger setzen und auf Gare stellen.

**Stückgare:** ca. 40 Minuten bei 30 °C und 70 % r.F.

Nach der Stückgare 3 - 4 mal schräg oder einmal länglich einschneiden und mit Schwaden abbacken.

**Backtemperatur:** ca. 230 °C (Brötchenbacktemperatur)

**Backzeit:** ca. 25 Minuten

**Verkehrsbezeichnung:** Dinkelbrot

Aus Gutem das Beste backen!